

## Schweine-Filet im Zucchini-Mantel

### Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	150 g Bandnudeln	6 Scheiben Bacon
1 Zucchini	6 Cherrytomaten, am Zweig	1 Zweig glatte Petersilie
1 rote Peperoni	3 EL Tomatenmark	6 EL Butter
300 ml Sahne	3 EL Cognac	1 EL Paprikapulver
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Anschließend die Medaillons von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend die Zucchini putzen, von den Enden befreien, längs in dünne Scheiben schneiden und um die Filets wickeln. Nun den Bacon um die Zucchini-Medaillons wickeln und das Ganze mit Zahnstochern fixieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Schweinefilets von allen Seiten kräftig anbraten und anschließend in eine, mit Butter eingefettete, Gratinform legen. Die Form in den Backofen geben. Nach circa der Hälfte der Garzeit die Zweigtomaten mit in den Ofen geben. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Nudeln darin al dente kochen. Die Sahne mit dem Cognac und dem Tomatenmark vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz bevor das Fleisch im Ofen fertig gegart ist, die Soße darüber geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Peperoni vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Das Schweinefilet im Zucchini-Mantel mit den Bandnudeln und den gegrillten Tomaten auf Tellern anrichten, mit der Petersilie und den Peperoni-Scheibchen garnieren und servieren.

Bruno Wacker am 15. Oktober 2012